Utilisation et entretien de votre nouvelle cuisinière à gaz AGA Modèles: GC à tirage naturel (2 fours)
GC à ventilation directe (2 fours)
GE à tirage naturel (4 fours)
GE à ventilation directe (4 fours)
Pour les marchés américain et canadien

FRENCH

NOTA: CES INSTRUCTIONS DOIVENT ETRE REMISES A L'UTILISATEUR AVEC L'APPAREIL A TITRE DE REFERENCE.

Ce manuel à été rédigé dans le but de vous donner, à vous client, des informations en élémentaires sur la sécurité, l'utilisation correcte et l'entretien de votre Cuisinière à gaz AGA.

Nous vous conseillons de lire ce manuel d'instructions d'utilisation et d'entretien de la cuisinière AGA avant de commencer à cuisiner.

DANGER: LE FAIT DE NE PAS RESPECTER EXACTEMENT LES INFORMATION CONTENUES DANS CE MANUEL PEUT SE TRADUIRE PAR UN INCENDIE QU UNE EXPLOSION POUVANT ENTRAINER DES DEGATS MATERIELS, DES BLESSURES OU MEME LA MORT

- NE PAS STOCKER OU UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES EMANATIONS OU LIQUIDES INFLAMMABLES A PROXIMITE DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.
- **QUE DEVEZ-VOUS FAIRE SI VOUS DETECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
  - N'ESSAYEZ PAS D'ALLUMER UN APPAREIL MENAGER QUEL QU'IL SOIT.
  - NE TOUCHEZ A RIEN D'ELECTRIQUE .
  - N'UTILISEZ PAS LE TELEPHONE DANS VOTRE BATIMENT.
  - APPELEZ IMMEDIATEMENT LE SERVICE DU GAZ DE CHEZ UN VOISIN. SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU SERVICE DU GAZ.
  - SI LA COMPAGNIE DU GAZ NE REPOND PAS, APPELEZ LES POMPIERS.
- L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DOIVENT ETRE REALISES PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIE, UNE SOCIETE D'ENTRETIEN OU LA SOCIETE DISTRIBUTRICE DU GAZ.

CONSIGNES DE SECURITE

NOTA: LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA CUISINIERE.

Consignes élémentaires de sécurité

1. Ne stockez pas de matières combustibles, essence ou autres émanations et liquides inflammables à proximté de la cuisinière.
2. Le passage de l'air derrière le logement de brûleur doit toujours être dégagé et nettoyé. Aucun obstacle ne doit obstruer la porte extrérieure du brûleur. Ne laissez pas des poils de chien ou de chat s'accumuler derrière cette porte.

Sécurité des enfants

Il **FAUT** enseigner aux enfants les pratiques de sécurité pour éviter d'éventuels accidents. Nous donnons ci-dessous quelques consignes élémentaires que nous vous recommandons de lire et d'observer lors de l'utilisation de cet appareil en présence d'enfants.

Les enfants sont plus sensibles à la chaleur que les adultes, aussi:

1. Ne laissez pas des enfants seuls ou sans surveillance près de la cuisinière, et dissuadez-les de rester dans ce secteur.
2. Les enfants ne devraient pas être autorisés à monter sur la cuisinière.
3. Il FAUT enseigner aux enfants que la cuisinière et ses ustensiles peuvent être chauds.
4. Il faut enseigner aux enfants que la cuisinière n'est pas un jouet. Il doit leur étre interdit de jouer avec les commandes de gaz derrière la porte extérieure du brûleur ou avec toute autre partie de la cuisinière.
5. Laissez refrodir les gros ustensiles chauds dans un endroit sûr et hors de portée des jeunes enfants.

ATTENTION: EVITEZ DE RANGER DE CHOSES INTERESSANT LES ENFANTS DANS LES PLACARDS SITUES AU-DESSUS DE LA CUISINE, AFIN QU'ILS NE PUISSENT PAS SE SERVIR DE CELLE-CI POUR ATTEINDRE L'OBJET CONVOITE ET RISQUER L'ACCIDENT.

Odeurs de gaz

En présence d'une odeur de gaz avec la veilleuse et le brûleur principal allumés, fermez l'arrivée de gaz vers la cuisinière. Appelez votre installateur ou la compagnie du gaz qui vérifieront l'êtat de la conduite de gaz.

DANGER: N'UTILISEZ JAMAIS UNE ALLUMETTE OU UNE FLAMME NUE POUR LOCALISER UNE FUITE DE GAZ.

Consignes de sécurité et conseils

Les températures dans les espaces de rangement au-dessus de la cuisinière peuvent être trop élevées pour ranger certains types de produits comme les liquides volatiles ou les aerosols qui peuvent exploser.

Assurez-vous que les placards sont capables de supporter le poids important des ustensiles de la cuisinière.

La profondeur des placards installés au-dessus de la cuisinère ne doit pas dépasser 330 mm.

Graisse

DANGER: LA GRAISSE CHAUDE EST INFLAMMABLE. Nettoyez les dépôts de graisse sur le dessus et le devant de la cuisinière. Ne laissez pas des récipients de graisse de cuisine à proximité de l'appareil. Si la graisse prend feu, n'enlevez pas la casserole mais couvrez-la pour éteindre les flammes.

DANGER: NE JETEZ PAS D'EAU SUR LES FLAMMES. Utilisez un extincteur de type poudres inertes si vous en avez un, ou aspergez avec une grande quantité de levure chimique.

Consignes de sécurité et conseils d'utilisation de la cuisinière

N'allez pas chercher les ustensiles à l'intérieur du four lorsqu'il est chaud. Pour ajouter ou enlever un ustensile, tirez la grille dans sa position la plus avancée. Des gants seront nécessaires pout enlever les ustensiles.

Même, si la cuisinière elle-même apporte une radiation douce et des courants d'air chaud de convection, elle ne doit pas être utilisée pour augmenter le chauffage de la pièce en relevant les couvercles des plaques de cuisson ou en laissant les portes des fours ouvertes. Cette consigne est basée sur des constats d'accident, tout comme l'usage des fours comme espace de rangement .

DANGER: NE FAITES PAS CHAUFFER DANS LE FOUR UN RECIPIENT FERME EN VERRE OU EN METAL. La pression s'accumule dans le récipient qui risque d'exploser et de provoquer des blessures graves.

06/14 EOPI 511162

LE INDICATEUR DE CHALEUR

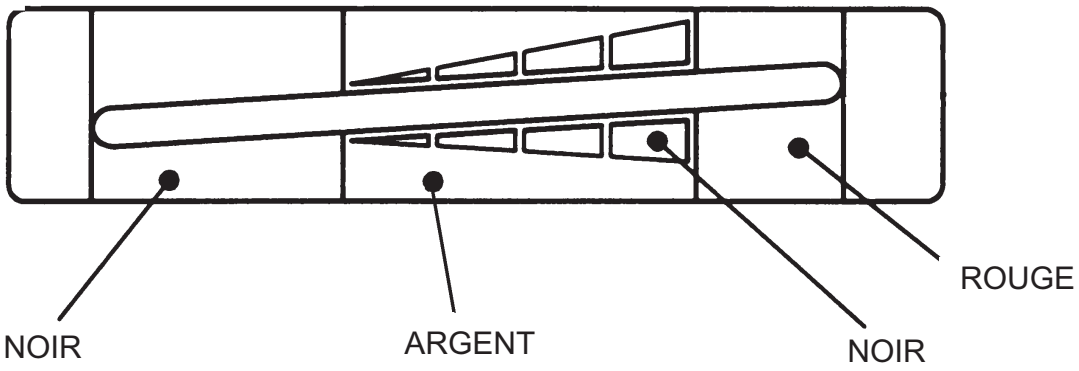


Fig. 1 DESN 515920

L'indicateur de chaleur au-dessus de la porte du four conventionnel est un guide pour la chaleur stockée au sein de l'Aga et ne se rapporte pas directement à la température au centre du four conventionnel.

Il est doté de 3 sections : noir, argent et rouge.

Afin d'obtenir votre température de travail préférée, le bouton de commande peut être légèrement déplacé. Une fois réglé, il n'est pas recommandé de l'ajuster de façon régulière. Un Aga est conçu pour fonctionner à un réglage optmimal.

La performance optimale est généralement atteinte lorsque l'indicateur indique une position à mi-chemin dans la section argentée.

Étant donné que le but de l'indicateur de chaleur est de montrer que l'Aga contient l'entièreté de la chaleur stockée, le mieux à faire est de le consulter dès la première heure au matin ou après une période de plusieurs heures durant laquelle rien n'a été cuisiné.

NOTE : IL NE CONSTITUE AUCUNE INDICATION DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR.

Tout écart peut se régler en déplaçant le bouton par rapport à la bande verte pour compenser. Lorsque le réglage correct est obtenu, la régulation de la chaleur est automatique et la cuisinière est maintenu à la température maximale.

NOTA: N'OUBLIEZ PAS DE NOTER LA POSITION DE REGLAGE LORSQUE VOUS ETEIGNEZ LA CUISINIERE.

Consignes générales de sécurité et conseils d'utilisation des ustensiles

1. Vérifiez que le fond des ustensiles est plat pour qu'il fasse un contact parfait avec la plaque de cuisson.
2. Choisissez un ustensile de bonne dimension pour éviter le débordement des aliments lorqu'ils sont portés à ébullition.

DANGER: NE LAISSEZ JAMAIS UNE CASSEROLE DE FRITURE SANS SURVEILLANCE.

3. Tournez toujours la poignée des ustensiles vers l'arrière de la cuisinière et hors de portée des jeunes enfants.

ORIGINE DE LA CUISINIERE AGA

Mise au point vers la fin des années 1920 avec un combustible solide, l'idée permettait de cuire au four, bouillir, braiser, griller, mijoter, rôtir et frire avec le minimum d'attention, tout en donnant une cuisson parfaite et un entretien facile avec la régulation automatique de la chaleur.

Plus tard, les appareils au gaz ont maintenu cette même qualité de cuisson, allée au brûlage automatique et sans risque du gaz qui permet un minimum d'attention.

La cuisinière fonctionne sans électricité et peut être alimentée, en gaz naturel on en gaz G.P.L. (selon le modèle), l'appareil êtant raccordé à une cheminée qui évacue les produits de combustion et les odeurs.

COMMENT FONCTIONNE LA CUISINIERE AGA

La cuisinière AGA est un appareil chauffé au gaz par accumulation, dans lequel le brûleur principal est constamment allumé pour maintenir automatiquement la température des fours et des plaques de cuisson.

Lorsque les températures sont atteintes, la quantité de gaz arrivant sur le brûleur est automatiquement réduite de MAXIMUM à MINIMUM pour conserver des températures régulières lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.

Lorsqu'on introduit quelque chose dans la cuisinière, le brûleur repasse sur MAXIMUM pour relever les températures aussi rapidement que possible.

A partir d'un allumage à froid, il faut environ 6 heures pour que la cuisinière atteigne une température régulière et, après les premiers contrôles de température, la régulation de la cuisinière est automatique sans intervention électrique.

CONSEILS SUR VOTRE CUISINIERE AGA

Il faut respecter scrupuleusement les points suivants:

1. Faites la cuisine autant que possible dans les fours.
2. Fermez les couvercles isolants des plaques de cuisson lorsque celles-ci ne pas utilisées .
3. Nettoyez la surface des plaques régulièrement avec la brosse métallique fournie.
4. Utilisez des ustensiles à fond usiné plat pour faire un contact parfait avec les plaques de cuisson.
5. Faites faire un entretien de la cuisinière tout les 12 mois par votre distributeur agrée AGA ou la compagnie du gaz.
6. Épongez les débordements dès qu'ils se produisent.
7. Vous trouverez d'autres conseils de cuisson dans le manuel AGA.

ACCESSORIES

Les accessoires suivants sont fournis avec la cuisinière:

1 Grand plat à viande avec grille
1 Petit plat à viande avec grille
1 Plateau de four
1 Grille-pain
2 Grilles de four
1 Brosse métallique

Vous recevrez également une carte de garantie et d'immatriculation, ainsi qu'une copie du manuel d'AGA.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALETIQUE

Les numéros de modèle et de série pour cet appareil se trouvent sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la porte extérieure du brûleur qui protège les commandes de gaz.

ALLUMAGE DU BRULEUR

Un seul brûleur situé sous la plaque de cuisson gauche fournit toute la chaleur nécessaire au fonctionnement de la cuisinière à gaz AGA.
Ouvrez la porte extérieure du brûleur pour avoir accès à la vanne mixte de régulation du gaz.
ATTENTION: AVANT D'ALLUMER, VERIFIEZ QUE LE BOUTON 2 DE COMMANDE DE LA VANNE DE REGULATION DU GAZ EST SUR LA POSITION 0 (ARRET) (VOIR FIG. A).

1. Ouvrez l'arrivée de gaz vers la cuisinière et ouvrez le robinet 1 à la base de la vanne de régulation du gaz.
2. Tournez le bouton 2 de commande de la vanne de régulation du gaz dans le sens inverse des aiguilles en d'une montre sur la position ✧ (Fig. B). Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfonce dans cette position tout appuyant sur l'allumeur à quartz 3 plusieurs fois jusqu'a ce que la veilleuse s'allume. L'operation peut s'observer dans la verre-regard 4.
3. Lorsque la veilleuse est allumée, continuez d'appuyer sur le bouton de commande de la vanne de régulation du gaz pendant environ 30 secondes. Si elle s'eteint, attendez trois minutes puis répétez l'operation en maintenant enfoncé un peu plus longtemps.
4. Une fois la flamme de la veilleuse correctement allumée, relâchez progressivement le bouton de réglage et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à sa puissance minimale (voir Fig. 3C) :après quoi le brûleur principal s'allumera. Gardez à la puissance minimale pendant au moins 30 minutes.
   NOTE : Toute tentative de tourner le bouton avant de l'avoir relâché risque de l'endommager.
5. Après 30 minutes, tournez encore le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position médiane dans la bande verte pour un fontionnement normal (Fig. D).

NOTE : APRÈS PLUSIEURS HEURES, L'INDICATEUR DE CHALEUR DOIT SE TROUVER À PEU PRÈS AU CENTRE DE LA SECTION ARGENTÉE. IL POURRAIT S'AVÉRER NÉCESSAIRE DE DÉPLACER LÉGÈREMENT LE BOUTON DE COMMANDE DANS LA BANDE VERTE POUR QUE CELA SE PRODUISE.

Lorsque la cuisinière est allumé à froid, il faut essuyer l'humidité qui pourrait se former sur l'émail afin de ne pas tacher.
SI LA FLAMME S'EST ETEINTE POUR UNE RAISON OU POUR UNE AUTRE, ATTENDRE AU MOINS TROIS MINUTES AVANT DE RECOMMENCER.

POUR ETEINDRE LE BRULEUR

Périodes courtes
Tournez le bouton 2 de commande de la vanne de régulation du gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole ☼ soit aligné avec son point de repère. Le brûleur principal s'éteint mais la veilleuse reste allumée pour maintenir une certaine chaleur dans la cusiniére pendant la période de non-utilisation.

Périodes longues
Pour éteindire complètement la veilleuse, mettez le bouton sur le symbole ●. Tourner le robinet 1 d'arrivée de gaz sur la position OFF (arrêt).

Cela éteint à la fois le brûleur principal et la veilleuse.

ENTRETIEN

Le brûleur doit être vérifié et nettoyé régulièrement tous les ans, et un entretien régulier de l'appareil doit être prévu avec votre distributeur agréé AGA ou la compagnie du gaz.

NETTOYAGE GENERAL

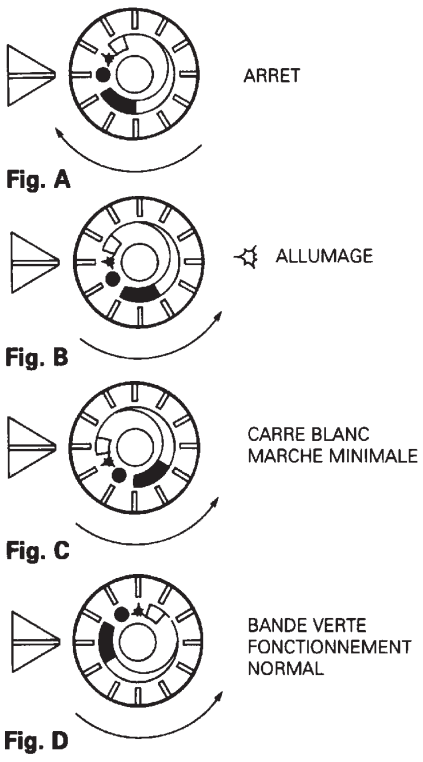
Pour conserver la brillance et la propreté de l'émail vitrifé de votre cuisinière AGA, il sufiit de frotter tous les jours avec un chiffon humide additionné éventuellement d'un peu d'eau savonneuse, puis de sécher avec un chiffon propre et sec.

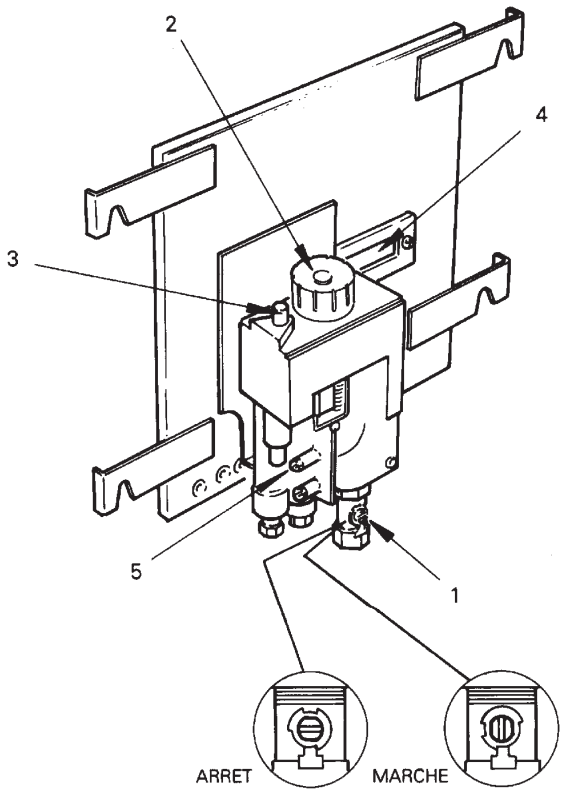
N'utilisez pas de détergents pour nettoyer les étiquettes. Essuyez avec un chiffon humide.

Si du lait, du jus de fruit ou un produit contenant de l'acide s'est renversé sur le plateau supérieur ou sur le panneau avant, essuyez tout de suite. Nettoyez aussi les marques de condensation sur le panneau avant, autour des portes des fours, pour éviter de décolorer à tout jamais l'émail vitrifié.

Le revêtement des couvercles isolants et des portes de four peut être avec un tampon de savon. Relevez les couvercles, et ouvrez les portes pour les laisser refroidir avant de nettoyer. Il ne faut pas immerger les portes dans l'eau car elles sont garnies de matière isolante qui pourrait être endommagée par l'humidité.

Le four à rôtir (et le four à cuire dans le modèle GE) est auto-nettoyant et ne nécessite qu'occasionnellement un nettoyage à l'aide d'une brosse dure à manche long. Le four à mijoter et les fours à réchauffer les assiettes peuvent être nettoyés avec une brosse dure et un chiffon humide savonneux. La brosse métallique fournie sert à nettoyer les plaques de cuisson.





DESN 210252 'A'

Pour tout renseignement complémentaire veuillez contacter votre distributeur/revendeur local.

En raison de sa politque d'amélioration continue des produits, la sociéte AGA MARVEL se réserve le droit de changer à tout moment les caractéristiques de l'appareil et illustrè et d'y apporter des modifications

BUREAU AUX ÉTATS-UNIS:

AGA MARVEL
1260 E Van Deinse St.
Greenville, MI 48838

www.agamarvel.com